

Čokoládové muffiny bez lepku

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise zmiešame múku, kypriaci prášok, sódu a kakao. Pridáme rozšľahané vajce, cukor, olej, jogurt a vymiešame na hladké redšie cesto.

Do plechu na muffiny vložíme papierové košíčky a rovnomerne ich naplníme cestom.

Pečieme v rúre na 180 °C približne 25 minút.

Muffiny sú hotové, keď špajľa, ktorú zapichneme do cesta, zostane suchá.

Necháme ich vychladnúť a až potom vyberieme z plechu.

Na zdobenie použijeme hustý jogurt zmiešaný s vanilkovým cukrom, posypeme hoblíčkami čokolády a na vrch dáme jahodu.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jahody** - 60 g
- **Cukor múčka** - 120 g
- **Olej slnečnicový** - 80 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Vanilkový cukor** - 15 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 3 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 50 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

